Nussbiskuit



Von Kuchenfee

Geröstete Haselnüsse, ein Hauch Zimt und frische Zitronenzesten: dieser **Nussbiskuit mit gerösteten Haselnüssen** ist bei mir der Standard, wenn ich einen Tortenboden brauche, der nach deutlich mehr schmeckt als der klassische Standard-Biskuit. Er ist zart, feinporig und richtig aromatisch, ohne dass eine einzelne Zutat den Ton vorgibt.

Statt mit Backpulver zu arbeiten, baue ich die Lockerung komplett über getrennt aufgeschlagene Eier auf, also klassische Konditor-Methode. Das macht die Krume locker und gleichzeitig stabil genug für Sahne, Buttercreme oder eben einen Giotto-Torte-Aufbau, wenn ihr genau dieses Rezept als Boden sucht. Wichtig ist nur eines: **die größere Zuckermenge gehört zum Eiweiss**, sonst bekommt ihr eine flockige, styroporartige Masse, mit der ihr nicht mehr richtig weiterarbeiten könnt. Hier kommt mein Rezept für den lockeren Nussbiskuit, der als Tortenboden für eine Giotto-Torte oder jede andere Nuss-Sahne-Kombi funktioniert:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

150 g	Eigelb
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
225 g	Eiweiß
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
75 g	Haselnuss *gemahlen*
1 TL	Zimt
	Zesten einer Zitrone
	Mark einer Vanille

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

02 Eiweiß, Zucker & Salz 10 Minuten steif aufschlagen.

03 Eigelb, Zucker & Salz 10 Minuten stark schaumig aufschlagen.